

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

ERFOLGS- REZEPT(E)

LÉA LINSTER



TOPFGUCKER

NOVEMBER 2015



TOPFGUCKER

RESTAURANT LÉA LINSTER

Route de Luxembourg 17
5752 Frisange, Luxemburg
Sa./So., Mittag ab 12 Uhr
Mi. bis So., ab 19 Uhr
Telefon 00 352/23/66 84 11
www.lealinster.lu

Erfolgs-Rezept(e)

Luxemburgerin Léa Linster erzählt live, wie sie zur Star- und Promiköchin wurde

Das Seltsame ist, dass daheim überwiegend Frauen den Kochlöffel schwingen, doch Promiköche meist männlich sind. Léa Linster bestätigt als Ausnahme die Regel. Die sympathische und angenehm bodenständige Luxemburgerin mit dem Bob und dem ansteckenden Lachen stachelt mit ihrer Kolumne in der Frauenzeitschrift *Brigitte* regelmäßig ihre Leserinnen zu Höchstleistungen am Herd an, kocht sich durch verschiedene Formate der öffentlich-rechtlichen Sender, ist Autorin mehrerer Bücher und begeistert Live-Publikum mit Shows. Wie in ihrer gleichnamigen Biografie plaudert sie in *GourmetTalk – Mein Weg zu den Sternen* aus dem Nähkästchen, wie sie von der Jurastudentin zur Köchin wurde und sich als solche deutlich von anderen abhebt. Mit diesem Einblick in ihre Karriere und Gedankenwelt ist die Mutter eines Sohnes nächsten Monat in der Städteregion zu Gast (Termin s. Textende).

Kometenhafter Aufstieg

Das hat BAD AACHEN dazu bewogen, Léa Linster schon vorweg in die Töpfe zu schauen. Die 60-Jährige legt allen Lesern unbedingt ans Herz, das Rezept für ihre Mehlknödel (s. rechts) mal an einem tristen Tag auszuprobieren: „Schon kann man sich nicht mehr erinnern, was einen eigentlich so traurig gemacht hatte“, verspricht sie.

In ihrem *GourmetTalk* sind Rezepte natürlich auch ein Thema, schließlich gründet der Erfolg der Gastronomentochter auf gutem Essen. Um nach dem Tod ihres Vaters 1982 dessen Gasthaus versiert weiterzuführen, machte sie in Sachen Kochkunst keine halben Sachen, hospitierte bei Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet. Ihre Kompetenz und Kreativität bescherten ihr 1987 schon den ersten Michelin-Stern. Der kometenhafte Aufstieg einer Powerfrau! pak

■ Léa Linster ist mit ihrer Live-Show am Mittwoch, 2. Dezember, 19.30 Uhr, im Alten Rathaus in Würselen (Kaiserstraße 36) zu Gast. Schnell Tickets sichern unter Tel. 0 24 05/6 73 36 und altesrathaus.de.

LÉA LINSTER EMPFIEHLT:

Mehlknödel

Zutaten für vier bis sechs Personen:

500 g Mehl, 6 Eier, 200 (mit Brot: 300) ml Milch, 20 g Butter, Salz; evtl. 2 Scheiben Weißbrot und 1 EL Saure Sahne.



Zubereitung:

Das Mehl wird mit den Eiern, der Milch, etwas Salz und der zerlassenen Butter zu einem halbfesten Teig verrührt. Klöße dann mit einem Esslöffel ausstechen und kurz in reichlich siedendem Salzwasser kochen, und zwar nur so lange, bis sie oben schwimmen. Dann noch zwei bis drei Minuten im Topf ziehen lassen. „Um den Teig luftiger zu bekommen, weiche ich gern zusätzlich Weißbrot ohne Rinde in 100 ml Milch ein, drücke es aus und arbeite es darunter, gebe dann auch noch die Saure Sahne dazu“, verrät Léa Linster eine Variation. Sollen die Mehlknödel Beilage und nicht Hauptgericht sein, empfiehlt sie Folgendes: „Nimmt man einen Teelöffel zum Ausstechen, werden die Klößchen ganz appetitlich und begleiten Kalbs- oder Rinderbraten wunderbar.“ Die Meisterköchin liebt das Rezept (nicht nur) im Herbst, weil „Mehlknödel für mich die allerbesten Trostspender sind“. Sie serviert sie „mit kalter Butter und etwas Maggi wie in Kindheitstagen“ oder aber mit knusprigem Speck und Zwiebeln in zerlassener Butter mit Kräutern getoppt wie auf dem Foto.

■ Alle BAD AACHEN-Topfgucker auch unter www.bad-aachen.net!